

## **Spinat - Käse - Soße**

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

*FÜR 4 PORTIONEN*

---

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20	Gramm Butter
50	Gramm Schlagsahne
450	Gramm Rahmspinat (TK)
150	Gramm Frühstücksspeck (Bacon)
100	Gramm Kräuterschmelzkäse
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

### **Anleitung:**

Gewürfelte Zwiebel und durchgepreßte Knoblauchzehe in heißer Butter andünsten. Schlagsahne und tiefgefrorenen Rahmspinat zufügen. Bei mittlerer Hitze auftauen lassen. Frühstücksspeck in streifen schneiden und knusprig ausbraten. Kräuterschmelzkäse in der Soße auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Speck bestreuen. Paßt zu Farfalle oder Ravioli.

: Pro Portion

: ca. 460 Kalorien / 1930 Joule

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "  
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)